SE PERFECTIONNER

HÔTELLERIE, RESTAURATION ET ACTIVITÉS DE LOISIRS

Promotion professionnelle et sociale

2015

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

Ces stages de promotion professionnelle et sociale (PPS) sont mis en place à l'initiative des partenaires sociaux du Fafih qui allouent un budget et décident d'actions prioritaires au niveau national.
Ils délèguent aux commissions régionales paritaires emploi formation de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs (CRPEF) la programmation des formations et le suivi des actions.

Les thèmes traduisent des besoins particuliers recensés localement.
Ils constituent les priorités de l'année, arrêtées par les représentants des professionnels de la Région, employeurs et salariés.
L'animation des stages est confiée à divers organismes de formation après examen de leur réponse dans le cadre d'un appel à projets.

Ces formations s'adressent à titre individuel à tout professionnel de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs : demandeur d'emploi, saisonnier, extra et salarié.

Le Fafih finance :
- le coût de la formation
- les déjeuners de travail pris en commun, organisés par l'organisme durant la formation.

Sommaire

5 Métiers des casinos

6 Alsace
8 Aquitaine
10 Auvergne
12 Basse-Normandie
14 Bourgogne
16 Bretagne
18 Centre
20 Champagne-Ardenne
22 Corse
24 Franche-Comté
26 Guadeloupe
28 Haute-Normandie
30 Île-de-France
32 La Réunion
34 Languedoc-Roussillon
36 Limousin
38 Lorraine
40 Midi-Pyrénées
42 Nord - Pas-de-Calais
44 Pays de la Loire
46 Picardie
48 Poitou-Charentes
50 Provence-Alpes-Côte d'Azur
52 Rhône-Alpes

54 Stages PPS, mode d'emploi

Métiers des casinos

GAGNER EN SÉRÉNITÉ AVEC LES CLIENTS DIFFICILES

Professionnels des casinos

Acquérir des outils et des méthodes de communication permettant d'aborder les situations conflictuelles avec sérénité.

7 heures TOULOUSE
13 avril 2015
> LONGITUDES

ABORDER LES SITUATIONS CONFLICTUELLES AVEC SÉRÉNITÉ

Professionnels des casinos de Martinique

Acquérir des outils et des méthodes de communication permettant d'aborder les situations conflictuelles avec sérénité.

7 heures SCHOELCHER
9 mars 2015
> RESSOURCES E

CONNAISSANCE DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Professionnels des casinos de Guadeloupe

Mieux connaître les risques psychosociaux et leur impact et apprécier les liens entre travail et santé.

7 heures LE GOSIER
12 octobre 2015
> AVI CONSEIL

SOMMEIL ET TRAVAIL DE NUIT EN HORAIRES DÉCALÉS

Professionnels des casinos

Comment gérer insomnies, fatigue et problème de vigilance ? Connaître les mesures et les comportements pour gérer son rythme de travail et de sommeil.

7 heures MONTROND
16 mars 2015

7 heures PORNICHET
26 octobre 2015
> MY SOMMEIL

Tous les autres stages de la brochure sont également ouverts aux professionnels des casinos.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> LONGITUDES
Tél. : 04 72 53 77 40

> RESSOURCES E
Tél. : 05 96 64 31 47

> MY SOMMEIL
Tél. : 06 86 13 59 55

> AVI CONSEIL
Tél. : 05 90 97 44 43

Alsace

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures STRASBOURG

19 et 26 janvier 2015

> L'ATELIER

ALLEMAND DÉBUTANT

Comprendre et parler une langue étrangère dans l'Hôtellerie-Restauration, un apprentissage différent de l'enseignement scolaire. S'exprimer dans un langage simple et clair dans le cadre spécifique des métiers de l'Hôtellerie-Restauration.

30 heures COLMAR

19, 26 janvier et 2, 9 et 16 février 2015

> GMHR

ATTITUDES PROFESSIONNELLES : SAVOIR ÊTRE FACE AUX CLIENTS ET DANS L'ÉQUIPE

Perfectionner son savoir-être et valoriser l'image de l'entreprise grâce à une attitude, un langage et une tenue irréprochable.

14 heures MOLSHEIM

10 et 11 février 2015

> CEFPPA

GESTION DES COÛTS EN RESTAURATION

Connaître et appliquer les techniques de gestion de son restaurant au quotidien afin d'optimiser les marges. Mettre en place des tableaux de bord.

14 heures COLMAR

13 et 20 avril 2015

> GMHR

DESSERTS DE RESTAURANT « FAIT MAISON »

Cuisiniers

Cuisiner les classiques de la pâtisserie afin de proposer des desserts de restaurant « fait maison » et pourquoi pas quelques créations originales « fait maison » ?

14 heures SCHILTIGHEIM

20 et 21 avril 2015

> INFA

LE YIELD POUR TOUS

Optimiser le chiffre d'affaires en communiquant le bon produit, au bon client, au bon prix.
Apprendre à mettre en place des techniques de gestion des ventes par le Yield management, pour améliorer le rendement de l'hôtel.

14 heures COLMAR

5 et 6 octobre 2015

> IFITEL

POTAGE ET CONSOMMÉ D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Découvrir, réaliser les soupes froides ou chaudes en entrée, en plat ou en dessert, sans oublier les consommés, selon les humeurs du temps.

14 heures STRASBOURG

13 et 14 octobre 2015

> CEFPPA

LA VENTE EN RESTAURATION : COMMENT AUGMENTER LE CHIFFRE D'AFFAIRES ?

Maîtriser les bonnes pratiques de vente en restauration.
Valoriser les pratiques commerciales : mise en valeur des produits et promotions.
Développer les capacités de vente.
Corriger les attitudes inappropriées.

14 heures OBERNAI

20 et 21 octobre 2015

> CEFPPA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> L'ATELIER
Tél. : 03 88 65 86 16

> CEFPPA
Tél. 03 90 40 05 10

> GMHR
Tél. : 03 89 30 80 00

> IFITEL
Tél. : 01 47 42 21 01

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

Aquitaine

ACCORDS DES METS ET DES VINS

Professionnels de la restauration confirmés

Se perfectionner aux techniques de dégustation, à l'accord des mets et des vins et aux techniques de vente de vin au restaurant.

28 heures BORDEAUX
2, 3, 16 et 17 mars 2015
> BEST

OPTIMISER L'ORGANISATION ET L'ANIMATION D'UNE ÉQUIPE

Personnel d'encadrement et management intermédiaire

Par l'apport de méthodes, de techniques et d'outils simples à mettre en œuvre, permettre à des professionnels de mieux accueillir les nouveaux collaborateurs dans l'entreprise, entretenir les compétences et motiver les collaborateurs déjà en fonction.

28 heures BAYONNE
9, 10, 16 et 17 mars 2015
> CCI FORMATION BAYONNE

ACCUEIL EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Professionnels en contact avec la clientèle

Améliorer la qualité de l'accueil, du service et de la relation client, notamment par l'apport de techniques théatrales.

14 heures BAYONNE
2 et 3 avril 2015
> CCI FORMATION BAYONNE

14 heures BORDEAUX
28 et 29 septembre 2015
> INFA AQUITAINE

CUISINE DU TERROIR « MAISON »

Cuisiniers confirmés

Permettre à des professionnels d'élaborer des préparations « fait maison » en utilisant des produits de proximité et courants.

14 heures SARLAT
20 et 21 avril 2015
> GRETA DORDOGNE

VENTES ADDITIONNELLES EN RESTAURANT

Professionnels de la restauration en contact avec la clientèle

Perfectionner les professionnels à la commercialisation des prestations et des produits annexes afin d'augmenter le CA de l'établissement.

14 heures PAU
18 et 19 mai 2015
> IRTH TARBES

ELABORATION DE LA CARTE RESTAURANT ET MAÎTRISE DES MARGES EN RESTAURATION

Professionnels confirmés de la restauration

Permettre aux professionnels de concevoir et d'élaborer leur carte de restaurant en maîtrisant de manière optimale leurs marges, leurs coûts et leur politique tarifaire.

14 heures PAU
5 et 6 octobre 2015
> PROGRESSFORMA

COMMERCIALISER PAR INTERNET VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX

Personnel possédant des connaissances de base en informatique

Acquérir des outils et des méthodes de communication permettant de gérer avec professionnalisme les situations conflictuelles courantes avec les clients.

14 heures BORDEAUX
26 et 27 octobre 2015
> INFA AQUITAINE

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> BEST
Tél. : 07 63 06 54 47

> CCI FORMATIONS
Tél. : 05 59 46 58 03

> GRETA DORDOGNE
Tél. : 05 53 31 70 66

> INFA AQUITAINE
Tél. : 05 57 96 12 30

> IRTH TARBES
Tél. : 06 62 93 46 57

> PROGRESSFORMA
Tél. : 07 82 40 85 35

Auvergne

DESSERTS DE RESTAURANT « FAITS MAISON »

Cuisiniers confirmés

Maîtriser les techniques de réalisation de recettes pour renouveler sa carte de desserts entièrement cuisinés sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine.

21 heures **AURILLAC**

2 au 4 février 2015

> CFH

ACCORD METS ET VINS

Professionnels du service en salle

Optimiser les ventes grâce à une meilleure connaissance des vins, savoir conseiller les clients sur un choix de vins en accord avec les mets sélectionnés, être capable d'argumenter simplement.

14 heures **CLERMONT-FERRAND**

9 et 16 mars 2015

> CFH

LES ÉPICES, LES HERBES ET AROMATES DANS UNE CUISINE INVENTIVE

Cuisiniers confirmés

Maîtriser la réalisation de recettes en intégrant l'utilisation d'épices, d'herbes et d'aromates. Comprendre l'harmonie des différentes saveurs et mettre en valeur les caractères aromatiques des mets dans une démarche créative.

21 heures **VICHY**

23 au 25 mars 2015

> CFH

GARNITURES ET ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON

Cuisiniers confirmés

Mettre en valeur les garnitures et les accompagnements, en faire un élément esthétique.

14 heures **VICHY**

19 et 20 octobre 2015

> CFH

LES COKTAILS / BAR

Professionnels de la restauration

Connaître les bases des cocktails et ses classiques. S'initier aux techniques de fabrication au service de la vente et de l'ambiance.

14 heures **CLERMONT-FERRAND**

26 et 27 octobre 2015

> CFH

BUFFETS ET APÉRITIFS DÎNATOIRES SALÉS

Cuisiniers confirmés

Connaissance des produits, techniques de réalisation de recettes, créations, innovations, originalités pour renouveler ses buffets (debout).

21 heures **VICHY**

30 novembre au 2 décembre 2015

> CFH

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CFH
Tél. : 04 70 30 41 44

Basse-Normandie

VENDRE ET COMMUNIQUER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Réceptionnistes

Comprendre et utiliser les réseaux sociaux. Se positionner dans le cadre de la stratégie de communication et commerciale de l'établissement. Optimiser sa présence sur les réseaux et mesurer les résultats de manière pertinente.

14 heures **ALENÇON**

2 et 3 mars 2015

> IFITEL

DYNAMISER LES VENTES

Professionnels du service en salle et réceptionnistes

Passer d'une attitude passive à une dynamique de vente. Prendre de l'assurance face aux clients. Poser les questions qui déclenchent les ventes et utiliser les mots qui donnent envie.

14 heures **CAEN**

24 et 25 mars 2015

> RHF

LES COCKTAILS SANS ALCOOL OU MOCKTAILS

Barmen et professionnels du service

Développer sa carte des cocktails en réalisant des cocktails sans alcool ou très légèrement alcoolisés pour inciter les clients à consommer. Maîtriser l'ensemble des techniques pour la réalisation des «mocktails», sélectionner ses produits et gérer ses stocks.

14 heures **CAEN**

30 et 31 mars 2015

> CEFPPA

LA MISE EN SCÈNE THÉÂTRALE DE L'ACCUEIL

Professionnels de l'accueil et du service

Améliorer l'accueil du client et favoriser les ventes en utilisant les techniques du spectacle vivant : mouvements, gestuelle, prise de parole et gestion du stress.

14 heures **CAEN**

6 et 7 octobre 2015

> IFITEL

LA CUISINE À L'ANCIENNE OU LES RECETTES OUBLIÉES

Cuisiniers confirmés

Parcourir ou redécouvrir les recettes oubliées de la cuisine à l'ancienne généreuse et pleine de tradition.

14 heures **HÉROUVILLE SAINT-CLAIR**

16 et 17 novembre 2015

> IFITEL

GESTES ET POSTURES

Apprendre à maîtriser les bons gestes professionnels et corriger les mauvaises postures. Connaître et appliquer les bonnes pratiques en matière de sécurité physique et d'économie d'efforts pour améliorer son efficacité.

14 heures **DEAUVILLE**

23 et 24 novembre 2015

> INFA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CEFPPA
Tél. 03 90 40 05 10

> IFITEL
Tél. : 01 47 42 21 01

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 65

> RHF - RESSOURCES HUMAINES FORMATION
Tél. : 01 55 21 15 15

Bourgogne

CUISINE VÉGÉTARIENNE

Cuisiniers confirmés

Comprendre la demande végétarienne pour pouvoir y répondre, savoir utiliser et valoriser les légumes de saison grâce à une cuisine créative.

14 heures **DIJON**

16 et 17 février 2015

> INFA

PERFECTIONNEMENT YIELD MANAGEMENT

Chefs de réception ou réceptionnistes confirmés

Optimiser les ventes d'un hôtel par la technique du Yield management. Savoir mettre en oeuvre une politique commerciale adaptée.

14 heures **CHAGNY**

9 et 10 mars 2015

> INFA

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures **DIJON**

17 et 18 mars 2015

> RHF

CONNAISSANCE DES VINS DE BOURGOGNE

Professionnels de la restauration

Optimiser la vente des vins de Bourgogne dans l'entreprise grâce à une meilleure connaissance des produits.

14 heures **BEAUNE**

25 et 26 mars 2015

> GRETA 21

PERFECTIONNEMENT AUX MÉTIERS DES ÉTAGES

Personnel des étages

Améliorer les techniques professionnelles du travail d'étages et rationaliser l'organisation du travail. Apprendre les gestes et postures qui assurent un maximum de sécurité physique et d'économie d'efforts.

14 heures **DIJON**

30 et 31 mars 2015

> INFA

CUISSON SOUS VIDE

Cuisiniers confirmés

Savoir utiliser les nouvelles techniques de cuisson notamment sous vide, basse température, vapeur et techniques de conservation.

14 heures **AUXERRE**

30 et 31 mars 2015

> MGHP CONSULTING

DESSERTS DE RESTAURANT FAITS MAISON

Cuisiniers confirmés

Réaliser et présenter des desserts légers et créatifs.

14 heures **MERCUREY**

13 et 14 avril 2015

> INFA

ACCUEIL DE LA CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE

Professionnels de l'accueil et du service

Aider les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie à mieux comprendre leurs clients étrangers pour mieux les accueillir et les satisfaire.

14 heures **MÂCON**

1er et 8 juin 2015

> CCI 71 FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CCI 71 FORMATION
Tél. : 03 85 21 53 12

> GRETA 21
Tél. : 03 80 54 38 43

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

> MGHP CONSULTING
Tél. : 03 20 73 39 91

> RHF - RESSOURCES HUMAINES FORMATION
Tél. : 01 55 21 15 15

Bretagne

CUISINE DES PRODUITS DE LA MER

Cuisiniers confirmés

Maîtriser les différentes façons de traiter, préparer, cuire et accommoder les poissons et crustacés.

21 heures VANNES
2 au 4 février 2015
> CEFPPA

DESSERTS À L'ASSIETTE

Cuisiniers confirmés

Augmenter et revisiter sa carte des desserts en travaillant l'originalité des présentations. Optimiser les techniques de fabrication pour le service à l'assiette.

14 heures SAINT-BRIEUC
2 et 9 février 2015
> CCI MORLAIX

LES TECHNIQUES DE CUISSON

Cuisiniers

Maîtriser les techniques de la cuisson (sous-vide, basse température, vapeur), de la remise en température et de ses applications en restauration.

14 heures SAINT-MALO
23 et 24 mars 2015
> QUALI'BRÉ

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures BREST
2 et 3 mars 2015
> CABINET DIFFÉRENCES

GESTES ET POSTURES

Professionnels des étages

Adopter les bonnes postures et bons gestes professionnels pour éviter les pathologies physiques. Améliorer son efficacité, sa sécurité, et mieux connaître ses capacités physiques.

14 heures RENNES
30 et 31 mars 2015
> FACULTÉ DES MÉTIERS

ACCUEIL ET ATTITUDES COMMERCIALES

Professionnels de l'accueil et du service

Au travers de l'utilisation de techniques théatrales, maîtriser les techniques d'accueil et de communication. Savoir conseiller et argumenter pour mieux vendre et répondre aux attentes des clients.

14 heures QUIMPER
27 et 28 avril 2015
> QUALI'BRÉ

VENTE ADDITIONNELLE

Professionnels du service en salle

Perfectionner les personnels en charge de l'accueil et du service des clients aux méthodes de commercialisation des produits annexes au repas.

14 heures VANNES
5 et 6 octobre 2015
> ESSENTIEL FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CABINET DIFFÉRENCES
Tél. : 02 40 59 55 39

> CEFPPA
Tél. 03 90 40 05 10

> CCI MORLAIX
Tél. : 02 98 62 39 33

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> FACULTÉ DES MÉTIERS
Tél. : 02 99 05 45 37

> QUALI'BRÉ
Tél. : 05 49 49 64 50

Centre

PERFECTIONNEMENT EMPLOYÉS D'ÉTAGES

Personnel des étages

Valoriser le métier de valet ou de femme de chambre. Améliorer les techniques professionnelles du travail des étages et rationnaliser l'organisation du poste de travail sans négliger les règles d'hygiène élémentaires. Acquérir les principes de prévention pour limiter les riques (mal au dos, ...).

14 heures **TOURS**

23 et 24 mars 2015

> INFA

CONNAISSANCE DU PATRIMOINE CULTUREL

P rofessionnels en contact avec la clientèle

Apprendre à devenir un ambassadeur de son territoire grâce à une meilleure connaissance de son patrimoine. Développer et promouvoir les activités touristiques auprès de la clientèle.

14 heures **BLOIS**

13 et 14 avril 2015

> CFA de TOURS

GESTION DES COÛTS MATIÈRES

Cuisiniers

Connaître et appliquer les techniques de gestion de sa cuisine au quotidien, maîtriser les coûts et contrôler les ratios afin d'optimiser les marges. Mettre en place des tableaux de bord facilement utilisables.

14 heures **CHARTRES**

18 et 19 mai 2015

> ESSENTIEL FORMATION

OPTIMISER LES MARGES EN RESTAURATION

Professionnels de la restauration

Connaître et appliquer les techniques de gestion de son restaurant au quotidien, maîtriser ses coûts et contrôler ses ratios afin d'optimiser ses marges.

14 heures **CHÂTEAUROUX**

29 et 30 septembre 2015

> IFITEL

MANAGEMENT DES ÉQUIPES

Personnel d'encadrement

Optimiser la performance de son équipe. Acquérir des méthodes et outils nécessaires pour motiver, fidéliser et impliquer celle-ci.

14 heures **BOURGES**

16 et 17 novembre 2015

> IDEALIS

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CFA DE TOURS
Tél. 02 47 88 51 00

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> IDEALIS
Tél. : 06 69 54 51 02

> IFITEL
Tél. : 03 85 91 27 32

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

Champagne-Ardenne

CUISINE RÉGIONALE

Cuisiniers confirmés

Les produits du terroir à l'honneur dans une cuisine simplifiée et innovante.

14 heures CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

23 et 24 février 2015

> INFA

MIEUX CONNAÎTRE LES VINS DE CHAMPAGNE

Professionnels de la restauration

Optimiser la prestation des vins de Champagne dans l'entreprise grâce à une meilleure connaissance des produits.

14 heures TROYES

26 et 27 mars 2015

> GRETA DE L'AUBE

PERFECTIONNEMENT AUX MÉTIERS DES ÉTAGES

Personnels des étages

Améliorer les techniques professionnelles du travail des étages et rationaliser l'organisation du poste de travail sans négliger les régles d'hygiène élémentaires.

14 heures TROYES

20 et 21 avril 2015

> INFA

YIELD MANAGEMENT

Personnel en charge de la commercialisation

Optimiser le chiffre d'affaire en communiquant le bon produit, au bon client, au bon prix. Apprendre à mettre en place des techniques de gestion des ventes par le Yield management, pour améliorer le rendement de l'hôtel.

14 heures REIMS

12 et 13 octobre 2015

> INFA

LA CUISINE DES DESSERTS (SUCRÉ / CHOCOLAT)

Cuisiniers confirmés

Augmenter et revisiter sa carte des desserts en travaillant l'originalité des présentations. Optimiser les techniques de fabrication pour le service à l'assiette.

14 heures CHAUMONT

16 et 23 novembre 2015

> INFA

LES COCKTAILS

Professionnels de la restauration

Développer sa carte des cocktails en réalisant des cocktails avec et sans alcool pour inciter les clients à mieux consommer. Maîtriser l'ensemble des techniques, savoir sélectionner ses produits et gérer ses stocks.

14 heures REIMS

24 et 25 novembre 2015

> CEFPPA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CEFPPA
Tél. 03 90 40 05 10

> GRETA DE L'AUBE
Tél. 03 25 72 15 85

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

Corse

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures **AJACCIO**

5 et 6 mars 2015

> INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION

CONNAÎTRE LE E-COMMERCE ET MAÎTRISER SON E-RÉPUTATION

Dirigeants salariés et chefs de service

Comprendre et utiliser les réseaux sociaux. Se positionner dans le cadre d'une stratégie de communication et de commercialisation de l'établissement.

14 heures **AJACCIO**

24 et 25 mars 2015

> INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> INSTITUT CONSULAIRE DE FORMATION
Tél. : 04 95 20 10 46

Franche-Comté

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures **BESANÇON**

23 et 24 février 2015

> CHAMBRE DES MÉTIERS DU JURA

ACCORD METS ET VINS

Professionnels de la restauration confirmés

Se perfectionner aux techniques de dégustation et à l'accord des mets et des vins.

14 heures **BELFORT**

9 et 10 mars 2015

> INFA

ACCUEIL ADAPTÉ À LA CLIENTÈLE INTERNATIONALE

Professionnels de l'accueil et du service

Mieux appréhender la clientèle internationale. Connaître les mécanismes culturels de celle-ci. Anticiper les besoins du client, éviter les impairs.

14 heures **BESANÇON**

19 et 20 mai 2015

> IFITEL

CUISINE BASSE TEMPÉRATURE

Cuisiniers confirmés

Découvrir les techniques de la cuisson à basse température et ses applications en restauration traditionnelle et commerciale.

14 heures **LONS-LE-SAUNIER**

26 et 27 octobre 2015

> INFA

LA CUISINE INNOVANTE DES POISSONS

Cuisiniers confirmés

Maîtriser les différentes façons de traiter, préparer, cuire et accommoder les poissons et crustacés.

14 heures **POLIGNY**

16 et 17 novembre 2015

> CEFPPA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CHAMBRE DES MÉTIERS DU JURA
Tél. : 03 84 35 87 10

> CEFPPA
Tél. : 03 90 40 05 10

> IFITEL
Tél. : 03 85 91 17 22

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

Guadeloupe

HYGIÈNE EN CUISINE

Savoir mettre en œuvre les critères d'hygiène et de sécurité alimentaires conformes pour répondre efficacement aux obligations réglementaires.

14 heures GOSIER

1er et 2 juin 2015

> INFA

YIELD MANAGEMENT

Chefs de réception et réceptionnistes confirmés

Optimiser les ventes d'un hôtel par la technique du Yield management. Savoir mettre en œuvre une politique commerciale adaptée. Apprendre à s'approprier les nouvelles pratiques commerciales avec internet.

14 heures GOSIER

15 et 16 juin 2015

> INFA

ANGLAIS

Professionnels de l'accueil et du service

S'exprimer dans un langage simple et clair dans le cadre spécifique des métiers de l'hôtellerie-restauration.

60 heures GOSIER

22 au 27 juin 2015

> ARCHIPEL FORMATION

VENTE ADDITIONNELLE EN RESTAURATION

Professionnels du service

Optimiser les techniques de commercialisation de ses produits. Savoir intégrer son environnement touristique et culturel dans son argumentation pour mieux satisfaire le client.

21 heures GOSIER

29 juin au 1er juillet 2015

> ARCHIPEL FORMATION

GESTES ET POSTURES DANS LES ÉTAGES

Professionnels des étages

Adopter les bonnes postures et les bons gestes en situation de travail afin d'améliorer son efficacité professionnelle et sa sécurité physique.

14 heures GOSIER

28 et 29 septembre 2015

> INFA

14 heures SAINT-MARTIN

28 et 29 septembre 2015

> ARCHIPEL FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> ARCHIPEL FORMATION
Tél. : 01 42 65 00 42

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

Haute-Normandie

CONNAISSANCES DES SPÉCIFICITÉS CULTURELLES DE LA CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE

Professionnels de l'accueil et du service

Assurer un accueil personnalisé de la clientèle étrangère en connaissant les principales nationalités avec leurs habitudes de vie, leurs attentes, leurs us et coutumes. Etre capable de comprendre les différents types de culture et les traits de caractère s'y rattachant.

14 heures ROUEN

16 et 17 mars 2015

> IFITEL

MAÎTRISER SES COÛTS EN RESTAURATION, PAR LA GESTION DES RATIOS ET LA MISE EN PLACE DE TABLEAUX DE BORD

Responsables de restaurant et cuisiniers confirmés.

Acquérir et maîtriser les notions essentielles de gestion pour optimiser la gestion quotidienne de son établissement (fiche technique, prix de revient, marge brute, ratios de structure, calcul du coût matière, gestion des stocks et tableaux de bord.

14 heures ÉVREUX

23 et 24 mars 2015

> IFITEL

VENDRE ET COMMUNIQUER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Réceptionnistes

Comprendre et utiliser les réseaux sociaux. Se positionner dans le cadre de la stratégie de communication et commerciale de l'établissement. Optimiser sa présence sur les réseaux et mesurer les résultats de manière pertinente.

14 heures ROUEN

20 et 21 avril 2015

> IFITEL

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures ÉVREUX

29 et 30 juin 2015

> INFA

14 heures LE HAVRE

16 et 17 novembre 2015

> ACSEA

PRÉPARATION ET CUISSON DES POISSONS

Cuisiniers confirmés

Valoriser et rationaliser les poissons d'eau douce et d'eau de mer par des techniques de découpes et préparation maîtrisées, des modes de cuisson adaptés et des présentations à l'assiette.

14 heures ROUEN

13 et 14 octobre 2015

> CEFPPA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> ACSEA
Tél. : 02 31 62 62 00

> CEFPPA
Tél. : 03 90 40 05 10

> IFITEL
Tél. : 01 47 42 21 01

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 65

Île-de-France

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures PARIS

12 et 13 février 2015

> POINT F

PERFECTIONNEMENT À L'ANGLAIS PROFESSIONNEL

Comprendre et parler l'anglais dans un contexte professionnel.

60 heures PARIS

16 au 27 février 2015

> LES LANGUES À LA CARTE

SAVOIR-ÊTRE - PARFAIRE SA COMMUNICATION

Améliorer sa communication orale, utiliser sa personnalité avec naturel , écouter et comprendre son interlocuteur.

14 heures PARIS

9 et 10 avril 2015

> ARCHIPEL FORMATION

ACCUEIL INTERCULTUREL DE LA CLIENTÈLE

Professionnels de l'accueil et du service

Mieux accueillir et servir la clientèle étrangère en comprenant les interactions culturelles avec celle-ci. Anticiper les besoins du client et éviter les impairs.

14 heures PARIS

13 et 14 avril 2015

> PROM'HOTE

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON

Cuisiniers confirmés

Maîtriser les nouvelles techniques de cuisson, à basse température, sous-vide ou autre, en connaître les risques et les mettre en œuvre en restauration traditionnelle et commerciale.

21 heures PARIS

27 au 29 avril 2015

> MGHP Consulting

ACCUEIL DES CLIENTS HANDICAPÉS

Sensibiliser et former le personnel à l'accueil des clients en situation de handicap et savoir comment agir.

14 heures PARIS

4 et 5 juin 2015

> ARCHIPEL FORMATION

PERFECTIONNEMENT BUREAUTIQUE

Être capable de pratiquer Word et Excel dans la production de documents et de tableaux utilisés au quotidien.

21 heures PARIS

5 au 7 octobre 2015

> FACULTÉ DES MÉTIERS DE L'ESSONNE

GESTION DES CONFLITS CLIENTS

Professionnels de l'accueil et du service

Acquérir des outils et des méthodes de communication permettant de gérer avec professionnalisme les situations conflictuelles.

14 heures PARIS

26 et 27 novembre 2015

> INFA

PERFECTIONNEMENT AUX MÉTIERS DES ÉTAGES

Personnel des étages

Améliorer les techniques professionnelles du travail des étages et rationaliser l'organisation du poste de travail en prenant en compte les règles d'hygiène élémentaires.

14 heures PARIS

30 novembre et 1er décembre 2015

> INFA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> ARCHIPEL FORMATION
Tél. : 01 42 65 00 42

> FACULTÉ DES MÉTIERS DE L'ESSONNE
Tél. : 01 60 79 74 21

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 65

> LES LANGUES A LA CARTE
Tél. : 03 88 38 07 78

> MGHP CONSULTING
Tél. : 03 20 73 39 91

> POINT F
Tél. : 01 43 97 35 09

> PROM'HOTE
Tél. : 01 47 42 21 01

La Réunion

CONNAISSANCE DU PATRIMOINE GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DE LA RÉUNION

Personnel en contact avec la clientèle

Savoir parler du patrimoine historique et géographique réunionnais et savoir valoriser l'offre touristique réunionnais.

14 heures **SAINT-PIERRE**

27 et 28 mai 2015

> BLUE

PROMOUVOIR ET COMMERCIALISER SON ÉTABLISSEMENT SUR INTERNET

Renforcer son image et sa visibilité sur Internet afin d'optimiser ses ventes.

14 heures **SAINT-DENIS**

1er et 2 juin 2015

> ARCHIPEL FORMATION

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures **SAINT-PIERRE**

6 et 7 juin 2015

> BLUE

CONNAISSANCE DES PRODUITS PAYS POUR LE SERVICE AU RESTAURANT

Professionnels de la restauration

Remettre au goût du jour les produits locaux au menu du restaurant.

14 heures **SAINT-PIERRE**

19 et 20 août 2015

> BLUE

SENS DU SERVICE, ACCUEIL

Personnel en contact avec la clientèle

Adapter et optimiser les techniques du service accueil, fidéliser les clients par l'accueil.

7 heures **SAINT-DENIS**

21 août 2015

> ARCHIPEL FORMATION

ANGLAIS EN IMMERSION AU CŒUR DE LA RÉUNION

Personnel en contact avec la clientèle

Développer un vocabulaire spécifique au métier afin d'accueillir et servir professionnellement une clientèle anglophone.

50 heures **SAINT-DENIS**

24 au 28 août 2015

> ARCHIPEL FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> ARCHIPEL FORMATION
Tél. : 01 42 65 00 42

> BLUE
Tél. : 02 62 47 99 28

Languedoc-Roussillon

NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES, CUISINE FUSION ET CUISINE MOLÉCULAIRE

Cuisiniers confirmés

Définition, application et principes de la cuisine moléculaire et de la cuisine fusion.

21 heures BÉZIERS
2 au 4 mars 2015
> QUA'LIBRE

ESPAGNOL

Acquérir le langage courant et professionnel (vocabulaire, grammaire, conjugaison et structure de la phrase) Savoir s'exprimer en termes simples ou complexes en Hôtellerie Restauration afin de pouvoir aisément accueillir et informer la clientèle en face à face et au téléphone.

35 heures PERPIGNAN
2 au 6 mars 2015
> CCI sud formation 66

CONNAISSANCE DU TERROIR ET DU PATRIMOINE RÉGIONAL

Professionnels de l'accueil et du service

Connaître le patrimoine Languedocien (géographique et culturel) - Savoir intégrer son environnement touristique et culturel dans son argumentation pour mieux satisfaire le client.

14 heures NÎMES
4 et 5 mars 2015
> GRETA NÎMES

ACCUEIL, VENTE ET ATTITUDE COMMERCIALE

Professionnels de l'accueil et du service

Maîtriser l'accueil et la communication. Savoir conseiller et argumenter pour mieux vendre et répondre aux attentes des clients.

14 heures SÈTE
18 et 19 mars 2015
> IFITEL

YIELD MANAGEMENT

Responsables d'hébergement

Apprendre à mettre en place des techniques de gestion des ventes par le Yield management, pour optimiser le rendement de l'hôtel. Savoir mettre en oeuvre une politique commerciale adaptée.

14 heures MENDE
13 et 14 avril 2015
> ESSENTIEL FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CCI SUD FORMATION PERPIGNAN
Tél. : 04 68 56 43 33

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> GRETA NÎMES
Tél. : 04 66 04 24 50

> IFITEL PACA
Tél. : 04 93 62 52 16

> QUA'LIBRE
Tél. : 05 94 49 64 50

Limousin

CONNAISSANCE DE L'OFFRE TOURISTIQUE ET DU PATRIMOINE RÉGIONAL

Professionnels de l'hôtellerie restauration en contact avec la clientèle

Par une meilleure connaissance de l'offre touristique régionale, permettre aux professionnels de mieux informer et renseigner la clientèle de leur établissement.

14 heures **GUÉRET**

16 et 17 mars 2015

> CCI DE LA CREUSE

MISE EN SCÈNE DU SERVICE EN SALLE

Professionnels du service restaurant

Grâce à l'utilisation de techniques théatrales, permettre aux professionnels du service restaurant de développer leurs compétences dans l'accueil et la relation client.

14 heures **BRIVE**

8 et 9 avril 2015

> IFITEL

CUISSON BASSE-TEMPÉRATURE

Cuisiniers confirmés

Découvrir les techniques de la cuisson à basse température et ses applications en restauration traditionnelle et commerciale.

14 heures **TULLE**

13 et 14 avril 2015

> INFA

LES DESSERTS EN RESTAURATION

Cuisiniers

Proposer des préparations simples, variées et originales afin de diversifier la carte des desserts d'un restaurant.

14 heures **TULLE**

21 et 22 avril 2015

> IFITEL

MISE EN SCÈNE DE L'ACCUEIL EN RÉCEPTION

Professionnels de la réception hôtelière

Grâce à l'utilisation de techniques théatrales, permettre aux professionnels de la réception hôtelière de développer leurs compétences dans l'accueil et la relation client.

14 heures **LIMOGES**

13 et 14 octobre 2015

> IFITEL

PRODUITS DU TERROIR : LES REDÉCOUVRIR POUR LES REVISITER ET LES MODERNISER

Cuisiniers confirmés

Mettre en valeur les produits du terroir par une approche créative et innovante, en modernisant les recettes traditionnelles.

14 heures **TULLE**

19 et 20 octobre 2015

> INFA

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CCI DE LA CREUSE
Tél. : 05 55 51 96 83

> IFITEL
Tél. : 03 85 91 17 22

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

Lorraine

PERMIS DE FORMER

Tuteurs et maîtres d'apprentissage des hôtels, cafés, restaurants

Répondre à l'obligation de formation des tuteurs et maîtres d'apprentissage pour mieux accueillir et accompagner les salariés en alternance.

14 heures **ÉPINAL**

19 et 20 janvier 2015

> FIH88

CUISINE BASSE TEMPÉRATURE

Cuisiniers

Découvrir et maîtriser les différentes techniques de cuisson basse température permettant de proposer une offre supplémentaire qualitative, organisée et créative.

14 heures **BAR-LE-DUC**

9 et 10 février 2015

> MGHP CONSULTING

LE E-COMMERCE : CONNAÎTRE LE WEB DIRECT-INDIRECT

Connaître et utiliser le commerce électronique afin de communiquer l'échange de biens, de services et d'informations entre les réseaux informatiques.

14 heures **METZ**

2 et 9 mars 2015

> CCI 57

CONNAISSANCE DES PRODUITS REGIONAUX (LIQUIDES ET SOLIDES)

Améliorer ses connaissances des produits et liquides régionaux, être plus performant en termes de conseil clientèle et mise en valeur des produits.

14 heures **NANCY**

12 et 13 octobre 2015

> INFA

ACCUEIL CLIENT : SAVOIR ÊTRE POUR MIEUX VENDRE

Personnel en contact avec la clientèle

Maitriser les techniques d'accueil afin de valoriser l'image de son entreprise. Maîtriser les techniques d'accueil, de vente et valoriser l'activité du service pour mieux satisfaire le client.

14 heures **NANCY**

15 et 16 octobre 2015

> FIH88

WORD ET EXCEL : DÉCOUVERTE

Initier et entraîner les professionnels à utiliser efficacement le traitement de texte et le tableur.

14 heures **ÉPINAL**

26 et 27 novembre 2015

> FIH88

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CCI 57
Tél. : 03 87 39 46 28

> FIH88
Tél. : 03 29 64 02 02

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

> MGHP CONSULTING
Tél. : 03 20 73 39 91

Midi-Pyrénées

ACCUEIL ET IMAGE DE SOI

Optimiser la relation client grâce à de meilleures attitudes physiques et psychologiques. Valoriser son image personnelle et celle de son entreprise en adoptant les bons comportements et bonnes attitudes professionnelles.

14 heures MONTAUBAN

9 et 10 février 2015

> RHF

ITALIEN

Personnel en contact avec la clientèle

Maîtriser les notions lexicales et grammaticales qui permettront aux participants de communiquer avec la clientèle italienne. Acquérir les savoirs et savoir-faire pour gérer avec efficacité les principales situations professionnelles spécifiques à l'hôtellerie et la restauration.

90 heures LOURDES

2 et 20 mars 2015

> CEL LOURDES

E-COMMERCE ET WEB MARKETING

Cuisiniers

Renforcer et améliorer sa visibilité sur internet afin d'augmenter ses ventes. Mieux utiliser l'outil Internet dans l'objectif de commercialiser son produit.

14 heures TOULOUSE

9 et 10 mars 2015

> ESSENTIEL FORMATION

GESTION DES COÛTS EN RESTAURATION

Professionnels de la restauration

Savoir analyser et suivre le CA, les ratios et les marges.

14 heures RODEZ

16 et 17 mars 2015

> INFA

GESTES ET POSTURES

Adopter les bonnes postures et les bons gestes en situation de travail afin d'améliorer son efficacité professionnelle et sa sécurité physique.

7 heures TARBES

23 mars 2015

> IRTH

CUISSON BASSE-TEMPÉRATURE

Découvrir et maîtriser les différentes techniques de cuisson basse température permettant de proposer une offre supplémentaire, qualitative et créative.

14 heures TOULOUSE

18 et 19 mai 2015

> CATALYSE

ESPAGNOL

Personnel en contact avec la clientèle

Comprendre et communiquer en espagnol au sein de l'hôtellerie restauration avec un apprentissage différent de l'enseignement scolaire.

60 heures SAINT-LARY SOULAN

5 et 19 novembre 2014

> CEL LOURDES

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CATALYSE
Tél. : 05 62 14 14 78

> CEL LOURDES
Tél. : 05 62 94 00 75

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

> IRTH
Tél. : 05 62 44 45 95

> RHF
Tél. : 01 55 21 15 15

Nord - Pas-de-Calais

LES COCKTAILS DÎNATOIRES

Cuisiniers confirmés

Savoir confectionner et présenter les cocktails dinatoires selon les nouvelles tendances.

14 heures ARRAS

17 et 18 février 2015

> CEFPPA

LA CUISINE «QUE J'CONNO»

Cuisiniers confirmés

Les produits du terroir à l'honneur dans une cuisine simplifiée et innovante.

14 heures BUSNES

9 et 11 mars 2015

> À LA CARTE FORMATION

LA COMMERCIALISATION ET LA DISTRIBUTION VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX ET INTERNET

Cuisiniers

Renforcer son image et améliorer sa visibilité sur Internet afin d'augmenter ses ventes.

14 heures LILLE

23 et 24 mars 2015

> MASTER FORMATION

ACCUEIL ET VENTE

L'adaptation de la tenue et du comportement à l'accueil et à la vente.

14 heures LILLE

19 et 20 octobre 2015

> CEFPPA

LA MAÎTRISE DES COÛTS ET LA RELATION FOURNISSEUR

Professionnels de la restauration

Maîtriser et savoir analyser ses ventes et son prix de revient. Optimiser ses remations fournisseurs.

14 heures VALENCIENNES

13 et 14 octobre 2015

> IFITEL

LE SERVICE AU BAR : BIÈRES, COCKTAILS ET SOFTS

Se perfectionner aux techniques de base et de ventes au bar.

14 heures LILLE

14 et 15 avril 2015

> ESSENTIEL FORMATION

LES SPÉCIFICITÉS ET LES RÈGLES DU MÉTIER DE TRAITEUR

Professionnels de la restauration

Se perfectionner aux techniques de base du métier de traiteur.

14 heures ARRAS

25 et 26 mars 3015

> AREP BAUDIMONT SAINT-CHARLES

INITIATION À L'OUTIL INFORMATIQUE

Initiation aux logiciels de bureautique.

14 heures LILLE

21 et 22 septembre 2015

> MASTER FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> À LA CARTE FORMATION
Tél. : 02 31 62 62 00

> AREP BAUDIMONT SAINT-CHARLES
Tél. : 03 21 16 18 00

> CEFPPA
Tél. : 03 90 40 05 10

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 06 88 84 26 14

> MASTER FORMATION
Tél. : 03 66 73 77 65

> IFITEL
Tél. : 01 47 42 21 01

Pays de la Loire

CONNAISSANCE DES VINS DU VAL DE LOIRE

Professionnels de la salle

Connaître et mettre en valeur les vins du Val de Loire afin d'éveiller et de satisfaire la curiosité de la Clientèle. Savoir conseiller les clients sur un choix de vins en accord avec des mets sélectionnés, être capable d'argumenter simplement.

14 heures **ANGERS**

16 et 17 mars 2015

> CCI MAINE-ET-LOIRE

GESTION DES SITUATIONS DIFFICILES

Professionnls en contact avec la clientèle

Acquérir des outils et des méthodes de communication, anticiper, prévenir, repérer les signes avant-coureur de conflits professionnels, les gérer au mieux en fonction des situations et répondre avec efficacité aux demandes conflictuelles.

14 heures **LE MANS**

4 et 5 mai 2015

> ESSENTIEL FORMATION

GESTION DES COÛTS MATIÈRES EN CUISINE

Cuisiniers

Connaître et appliquer les techniques de gestion de sa cuisine au quotidien, maîtriser les coûts et contrôler ses ratios afin d'optilmiser les marges.

14 heures **LA ROCHE-SUR-YON**

2 et 3 juin 2015

> IFITEL

OPTIMISER LES RÉSERVATIONS VIA L'OUTIL INTERNET

Personnel d'accueil en Hôtellerie

Mieux utiliser l'outil Internet afin d'optimiser ses réservations et son taux d'occupation.

14 heures **SAINT-NAZAIRE**

6 et 7 octobre 2015

> IFITEL

GESTES ET POSTURES DANS LES ÉTAGES

Personnel des étages

Adopter les bonnes postures et les bons gestes professionnels afin éviter les pathologies physiques. Améliorer son efficacité et sa sécurité.

14 heures **ANGERS**

12 et 13 octobre 2015

> CCI MAINE-ET-LOIRE

COCKTAILS DÎNATOIRES

Cuisiniers confirmés

Savoir confectionner et présenter des cocktails dînatoires selon les nouvelles tendances.

14 heures **LA ROCHE-SUR-YON**

26 et 27 octobre 2015

> INFA

LE SOUS VIDE : CUISSON ET CONSERVATION

Cuisiniers confirmés

Savoir utiliser et maîtriser la technique de cuisson sous vide ainsi que son mode de conservation.

14 heures **LAVAL**

23 au 25 novembre 2015

> QUALI'BRÉ

MANAGEMENT DES ÉQUIPES

Personnel d'encadrement

Optimiser la performance de son équipe. Acquérir des méthodes et outils nécessaires pour motiver, fidéliser et impliquer celle-ci.

14 heures **NANTES**

26 et 27 novembre 2015

> MGHP

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CCI MAINE-ET-LOIRE
Tél. : 02 41 20 53 60

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> IFITEL
Tél. : 03 85 91 27 32

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 77

> QUALI'BRÉ
Tél. : 05 49 49 64 50

> MGHP
Tél. : 03 20 73 39 91

Picardie

COMMERCIALISER SON ÉTABLISSEMENT SUR INTERNET

Renforcer son image et améliorer sa visibilité sur Internet afin d'augmenter ses ventes.

14 heures AMIENS

26 et 27 janvier 2015

> INFA

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON

Cuisiniers confirmés

Apprendre à maîtriser les nouvelles techniques de cuisson notamment sous-vide, basse température et vapeur.

14 heures COMPIEGNE

13 et 14 octobre 2015

> CEFPPA

LES ACCORDS METS ET VINS

Professionnels de la restauration

Permettre aux professionnels d'approfondir leurs connaissances des vins pour mieux les accorder aux mets.

14 heures SAINT-QUENTIN

9 et 10 février 2015

> CEFPPA

LES SPÉCIFICITÉS ET LES RÈGLES DU MÉTIER DE TRAITEUR

Professionnels de la restauration

Se perfectionner aux techniques de base du métier de traiteur.

14 heures CHANTILLY

16 et 17 février 2015

> INFA

LE SERVICE DES PETITS DÉJEUNERS ET DU BRUNCH

Mettre en valeur le premier repas de la journée par le service, l'accueil, la présentation.

14 heures LE CROTOY

8 et 9 avril 2015

> ESSENTIEL FORMATION

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CEFPPA
Tél. : 03 90 40 05 10

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 65

Poitou-Charentes

LA CUISINE DE LA TRUFFE

Cuisiniers confirmés

Maîtriser la façon de préparer et accomoder la truffe dans les meilleures conditions de qualité et de prix. Savoir sublimer et mettre en valeur ce produit.

14 heures NIORT

19 et 20 janvier 2015

> CHAMBRE DES MÉTIERS DES DEUX SÈVRES

PERFECTIONNEMENT EMPLOYÉ(E)S D'ÉTAGES

Personnel des étages

Valoriser le métier de valet ou de femme de chambre. Améliorer les techniques professionnelles du travail des étages et rationnaliser l'organisation du poste de travail sans négliger les règles d'hygiène élémentaires. Acquérir les principes de prévention pour limiter les riques (mal au dos, ...).

14 heures ANGOULÊME

16 et 17 mars 2015

> INFA

YIELD MANAGEMENT

Responsables d'unités hôtelières, équipes commerciales, services de réservation et personnels de réception

Comprendre les principes du Yield Management comme méthode de gestion à part entière ou comment contribuer à améliorer l'occupation et la rentabilité de son établissement.

14 heures POITIERS

23 et 24 mars 2015

> ESSENTIEL FORMATION

CONNAISSANCE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE RÉGIONAL

Personnel en contact avec la clientèle

Connaître les produits du terroir qui font la réputation de la région. Permettre aux professionnels de mieux communiquer avec la clientèle sur la gastronomie locale.

14 heures NIORT

13 et 14 avril 2015

> CHAMBRE DES MÉTIERS DES DEUX SÈVRES

VENTE ADDITIONNELLE

Personnel expérimenté en contact avec la clientèle

Perfectionner les personnes en charge de l'accueil et du service aux méthodes de commercialisation des produits annexes.

7 heures LA ROCHELLE

8 juin 2015

> QUALI'BRÉ

INITIATION AU MANAGEMENT

Professionnels en charge d'une équipe

Optimiser la performance de ses collaborateurs. Acquérir des méthodes et outils simples, nécessaires pour motiver, fidéliser, et impliquer son équipe.

14 heures POITIERS

3 et 4 novembre 2015

> IDEALIS

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> CHAMBRE DES MÉTIERS DES DEUX SÈVRES
Tél. : 05 49 77 22 00

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> IDEALIS
Tél. : 06 69 54 51 02

> INFA
Tél. : 01 45 74 64 77

> QUALI'BRÉ
Tél. : 05 49 49 64 50

Provence - Alpes - Côte d'Azur

ITALIEN DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Professionnels en contact avec la clientèle

Comprendre et communiquer en Italien de l'Hôtellerie-Restauration, un apprentissage différent de l'enseignement scolaire.

60 heures NICE
19 au 30 janvier 2015
> AUDRA LANGUES

LES VINS DES CÔTES DU RHÔNE ET DE PROVENCE

Professionnels du service expérimentés

Mieux connaître et commercialiser les vins régionaux. Leurs mises en valeur et l'accord des mets et des vins du sud de la France.

14 heures AVIGNON
9 et 10 mars 2015
> CCIV ÉCOLE HOTELIÈRE D'AVIGNON

LES ÉPICES ET LA CUISINE RÉGIONALE

Cuisiniers confirmés

Acquérir une meilleure connaissance des caractéristiques des épices et aromates afin de les marier harmonieusement à la cuisine du terroir provençal.

21 heures GREOUX-LES-BAINS
10 au 12 mars 2015
> IFITEL

PERFECTIONNEMENT EMPLOYÉ(ES) D'ÉTAGES

Professionnels des étages expérimentés

Permettre à des employé(e)s de l'hébergement hôtelier de maîtriser les gestes et techniques, rationnaliser l'organisation du poste de travail, acquérir les principes de prévention pour limiter les risques.

35 heures MARSEILLE
16 au 20 mars 2015
> ATTITUDES

CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT TOURISTIQUE ET CULTUREL DE LA PROVENCE

Professionnels en contact avec la clientèle

Grâce a une meilleure connaissance de l'offre touristique régionale, permettre d'offrir un meilleur service à la clientèle.

14 heures AVIGNON
17 et 24 mars 2015
> RH CONSEILS

LES GARNITURES ORIGINALES

Permettre à des professionnels d'élaborer des garnitures novatrices et attrayantes a des coûts maîtrisés.

14 heures SAINT-MAXIMIN
23 et 24 mars 2015
> IFITEL

SOIGNER SON IMAGE PROFESSIONNELLE

Professionnels en contact avec la clientèle

Optimiser la relation client grâce à de meilleures attitudes physiques et psychologiques. Valoriser son image et celle de son entreprise en adoptant les bons comportement et bonnes attitudes professionnelles.

14 heures ANTIBES
30 et 31 mars 2015
> AXE

GESTION DES CONFLITS CLIENTS

Professionnels en contact avec la clientèle

Acquérir des outils et des méthodes de communication. Anticiper, prévenir et répérer les signes avant-coureur de conflits professionnels.

14 heures MARSEILLE
13 et 20 avril 2015
> RH CONSEILS

TECHNIQUES THÉATRALES ADAPTÉES AU SERVICE EN RESTAURATION

« À chaque service, un restaurant est un théâtre qui s'ouvre, avec sa mise en scène». Utiliser les techniques issues des arts du théatre pour mieux communiquer avec ses clients en améloiorant ainsi l'efficacité des professionnels de la salle.

14 heures CANNES
7 et 8 décembre 2015
> ATTITUDES

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> ATTITUDES
Tél. : 04 93 82 05 64

> AUDRA LANGUES
Tél. : 04 93 87 23 11

> AXE
Tél. : 04 94 19 62 62

> CCIV ÉCOLE HOTELIÈRE D'AVIGNON
Tél. : 04 90 13 86 61

> IFITEL
Tél. : 04 93 62 52 16

> RH CONSEILS
Tél. : 06 29 70 15 35

Rhône-Alpes

ANIMER ET DIRIGER UNE ÉQUIPE

Personnel d'encadrement

Maîtriser les techniques d'animation d'équipe. Motiver et impliquer le personnel dans l'amélioration de la qualité de la prestation et de la satisfaction du client.

14 heures VILLEFONTAINE

23 et 24 février 2015

> INFA

MACARONS SUCRÉS ET SALÉS

Cuisiniers confirmés

Perfectionnement aux techniques de fabrication, maîtriser les trucs et astuces pour réaliser de jolis macarons.

14 heures ANNONAY

16 et 17 mars 2015

> SEPR

TECHNIQUES DE VENTE ADDITIONNELLE AU RESTAURANT

Professionnels du service en salle

Perfectionner le personnel en charge de l'accueil et du service des clients, aux méthodes de commercialisation des produits annexes au repas.

14 heures ANNECY

20 et 21 mai 2015

> ESSENTIEL FORMATION

DE LA VIGNE AU VERRE : MIEUX CONNAÎTRE LA FRANCE VITICOLE ET LES CÉPAGES

Professionnels du service en salle

Mieux connaître les vins pour en parler, un atout pour conseiller et mieux vendre.

35 heures VILLEFRANCHE SUR SAÔNE

8 au 12 juin 2015

> IFITEL

ACCUEIL INTERCULTUREL

Personnel en contact avec la clientèle

Appréhender les habitudes des touristes étrangers, connaître les mots de bienvenue, les conditions d'un accueil chaleureux qui nécessitent des attentions particulières.

14 heures THONON-LES-BAINS

23 et 24 juin 2015

> IFITEL

BUFFETS FROIDS ET CHAUDS SALÉS

Cuisiniers confirmés

Connaissance des produits, élaboration de mets et techniques de réalisation de recettes, créations, innovations, originalités pour renouveler ses buffets.

21 heures BOURGOIN JALLIEU

27 au 29 octobre 2015

> INFA

GESTION DES COÛTS DES MATIÈRES PREMIÈRES, CALCULS DES MARGES, RATIOS...

Identifier et analyser diverses méthodes qui permettent de suivre l'évolution du chiffre d'affaire, contrôler les coûts, savoir ainsi analyser ses ventes et son prix de revient.

21 heures ANNECY

2 au 4 novembre 2015

> IFITEL

CUISINE DES POISSONS DE LAC ET DE RIVIÈRE

Cuisiniers confirmés

Elargir et améliorer la carte en associant créativité et préparations simples pour une cuisine de tous les jours proposant poissons de lac, de rivière, leurs sauces. Réalisation de recettes, perfectionnement des techniques de fabrication et de présentation.

21 heures AIX-LES-BAINS

17 au 19 novembre 2015

> IFITEL

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

> ESSENTIEL FORMATION
Tél. : 03 21 01 36 12

> IFITEL
Tél. : 03 85 91 17 22

> INFA
Tél. : 01 45 14 64 79

> SEPR
Tél. : 04 75 32 40 20

PPS, mode d'emploi

La PPS, c'est facile !

Vous avez trouvé un stage qui correspond à votre projet professionnel ? Voici un petit guide des étapes à suivre :

1. Je fais ma demande de stage à l'organisme de formation.

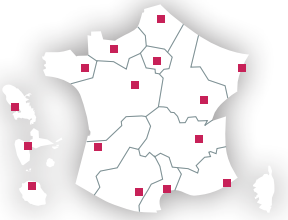
2. Je remplis le bulletin d'inscription que je renvoie à l'organisme de formation, accompagné d'un chèque de caution de 30 euros correspondant aux frais d'inscription.

3. Si je suis retenu, le centre de formation m'envoie une convocation (dans le cas contraire, mon chèque d'inscription m'est retourné).

4. Je participe à la totalité du stage, financé par le Fafih.

5. À l'issue de la formation, un parrain, membre de la Commission Régionale Paritaire Emploi Formation de l'Hôtellerie-Restauration et des activités de loisirs (CRPEF), vient évaluer le stage.
   À cette occasion, mon chèque de caution m'est rendu pour souligner mon assiduité.

Notes



Un réseau de délégations pour un service proche de vous

Bretagne
Centre d'Affaires ATHEA
11, rue Louis Kérautret Botmel
35000 RENNES
Tél. : 02 99 92 62 00
rennes@fafih.com

Centre-Est
1, promenade du Rhin
21000 DIJON
Tél. : 03 80 67 76 88
dijon@fafih.com

Centre-Atlantique
37, rue Édouard Vaillant
37000 TOURS
Tél. : 02 47 70 37 00
tours@fafih.com

Est
Résidence Orsay
29, rue du Faubourg
de Saverne
67000 STRASBOURG
Tél. : 03 88 32 30 63
strasbourg@fafih.com

Île-de-France
22, rue d'Anjou
75008 PARIS
Tél. : 01 40 17 20 20
idf@fafih.com

Languedoc-Roussillon
6, Parc club du millénaire
1025, avenue Henri Becquerel
34000 MONTPELLIER
Tél : 04 99 54 96 10
montpellier@fafih.com

Nord
64, boulevard Carnot
62000 ARRAS
Tél. : 03 21 51 92 00
arras@fafih.com

Normandie
Le Pacifique
24, avenue de l'Hippodrome
14000 CAEN
Tél. : 02 31 83 24 20
caen@fafih.com

Rhône-Alpes
59, rue de l'Abondance
69421 LYON CEDEX 03
Tél. : 04 72 60 26 36
lyon@fafih.com

Sud
Les Portes d'Occitanie
94, avenue des Minimes
31200 TOULOUSE
Tél. : 05 34 40 96 30
toulouse@fafih.com

Sud-Est
Porte de l'Arenas A
455, promenade des Anglais
06200 NICE
Tél. : 04 93 62 75 62
nice@fafih.com

Sud-Ouest
Plaza 2-B
2, place Ravesies
33300 BORDEAUX
Tél. : 05 56 79 69 00
bordeaux@fafih.com

Guadeloupe
Fafih / Opcalia
Immeuble le Bravo - Voie Verte
BP 2393 - 97188 JARRY CEDEX
Tél. : 05 90 60 18 13
guadeloupe@fafih.com

La Réunion
Fafih / Opcalia
5, rue André Lardy - Bât. C La Turbine
97438 SAINTE-MARIE
Tél. : 02 62 90 23 56
reunion@fafih.com

Martinique
Fafih / Opcalia
Les Palmiers Caryota - ZA Bois Quarré
97 232 LE LAMENTIN
Tél. : 05 96 50 79 31
martinique@fafih.com

Tous vos outils sont sur **www.fafih.com**

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs